

Entremets Mangue Passion Coco  
Pour 24 entremets individuels



1. **FINANCIER AMANDE-COCO (POUR UNE PLAQUE 40X60 CM)**

500 g de Financier ancel  
150 g de beurre fondu  
200 g de blancs d'œufs  
100 g de noix de coco râpée

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

2. **FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION**

400 g de Fourrage Croquant Mangue Passion ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amande-coco. Placer au réfrigérateur jusqu'au montage.

### 3. **INSERT FRUIT DE LA PASSION**

320 g de Garniture Passion ancel

### 4. **MOUSSE BAVAROISE MANGUE**

150 g de Bavarois Alaska-express Mangue ancel

225 g d'eau tempérée

750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

### 5. **GLAÇAGE MIROIR JAUNE**

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.

### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler des fonds de forme ovale de financier amande-coco recouvert de fourrage croquant mangue-passion de la même taille que les moules. Remplir les moules aux 2/3 de mousse bavaroise mangue puis chemiser les bords. A la poche, déposer une noix de garniture passion puis fermer avec les fonds de financier. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage jaune à 30°C puis les repasser quelques minutes au froid pour fixer le glaçage. Masquer les bords de coco râpée puis décorer.